

Advents-Buffer

An folgenden Tagen in den Adventswochen
Sonntag 01.12. von 12:00 bis 14:00 Uhr, Donnerstag
05. und 19.12. von 18:00 bis 20:00 Uhr.
in stimmungsvoll weihnachtlich dekorierten
Räumen präsentieren wir Ihnen:

Zwei leckere Süppchen, mal sehen
was in unseren Töpfen steckt
...

Gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen
...

Steakhüfte nach Roastbeef Art gebraten warm,
Schweinefilet und Flugentenbrust
...

Wildspezialitäten: Wildgulasch und
Hirschgeschnetzeltes
...

Dazu servieren wir die passenden Soßen,
verschiedenste Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
sowie ein knackiges farbenfrohes Salatbuffet,
Tomate Mozzarella, Brotkorb
...

Als Finale ein eisiges, fruchtiges, cremiges und
heißes Dessertbuffet

(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

Pro Pers. zum günstigen Vorweihnachtspreis
von nur 39,50 €

**Gutschein
für Dich!**

Seien Sie an den Festtagen unser Gast in Ihrem Restaurant Strehl

Bestellen Sie Ihr gemeinsames Wunschmenü für Ihre
Familie vor, wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl
und Zusammenstellung der leckeren Speisen, oder
wählen Sie eines unserer Festtagsangebote

Festtagsbuffet

Wir freuen uns Sie am 25.12. von 11:30 bis 14:00 (fast
ausgebucht), von 14:30 bis 17:00 und von 18:00 bis
20:30; und am 26.12. von 11:30 bis 14:00 und
von 14:30 bis 17:00 mit unserem Festtagsbuffet
verwöhnen zu dürfen.

Salatauswahl, Tomate Mozzarella, marinierte
Anti Pasti Gemüse
...

Zwei leckere Süppchen mal sehen was die Natur und
Saison so her gibt
...

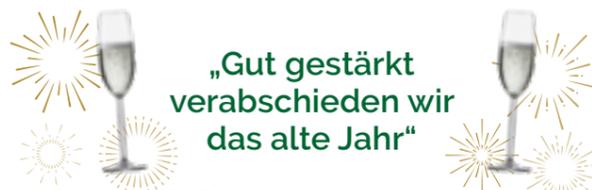
Spezialitäten von Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind,
Soßen, Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen
und Vegetarisches
...

Ein leckeres Dessertbuffet eisig – cremig – fruchtig
und heiß macht das weihnachtliche Vergnügen
perfekt

Pro Pers. 55,00 € exklusive Getränke, Kinder werden
gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir
empfehlen rechtzeitige Reservierung

Für den 24. Dezember empfehlen wir
Ihnen als Weihnachtsgeschenk ein
Geschenkgutschein von Ihrem
Restaurant Strehl. Vielleicht für ein
leckeres Verwöhnmenü, oder ein
Veranstaltungs-Dinner?

Silvester-Gala-Abend 2024



„Gut gestärkt
verabschieden wir
das alte Jahr“

Einlass ab 17.00 Uhr

- Ein schöner Abend in festlicher Atmosphäre

17.00 spritzige und frische Empfangsgetränke
...

18:00 Uhr Kalt- und warmes Gala Festbuffet:
...

Große Anti Pasti Auswahl: gefüllte Gemüse,
marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Melone
mit Schinken; Räucherfischspezialitäten, Garnelen
Variationen, Edelfischsalate, Vitello Tonato vom
Hirsch, Wildschinken, leckeres aus der Käsestraße
Schleswig-Holstein, knackige Salate,
gemischter Brotkorb
...

Herzhafte Suppen
...

Gedünstete und oder gebratene Edelfischfilets mit
leckeren Soßen, Riesengarnelen aus der Pfanne,
Rinderfilet, rosa gebraten; Schweinefilet,
Flugentenbrust, Spezialitäten vom Hirsch und
Wildschwein nach Förster Art
mit vielen Beilagen
...

Kaltes, heißes und fruchtiges Dessertbuffet
(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

Silvester – Gala- Festbuffet inkl. Empfangscocktail
pro Pers. 75,00 €

Karten für den Silvester Gala – Abend nur
im Vorverkauf

Weitere Getränke (außer dem Empfangscocktail)
gehen auf eigene Rechnung.
Die Veranstaltung endet um 21:30 Uhr

Veranstaltungen

19.10.2024 | 24.01.2025 | 21.02.2025 | 22.03.2025

DAS KRIMINAL DINNER,

Einlass: 18:30 Uhr | Beginn: 19:00 Uhr
Zwischen den Akten wird Ihnen ein köstliches
Gänge-Menü serviert.

COMEDY-MÄDELSABEND MIT BIBI & INA

Das urkomische Duo präsentiert sein Programm:
„Es geht um ALLES“. Einlass: 18.30 Uhr, Karten inkl.
Warm - Kalten „Mädels-Buffer“ und Dessert: 55 €
Beginn Essen: 19 Uhr, Show: 20 Uhr

JAZZFRÜHSTÜCK MIT JAZZBREEZE GROSSE BAND

12. 01.2025 | 11:00 bis ca. 14:00

Karten nur im Vorverkauf! Ein Super-Start in das
Neue Jahr – gönnen sie sich das Vergnügen.
11:00 bis 12:00 reichhaltiges Frühstücksbuffet,
12:00 bis 14:00 Jazz-Konzert.
Frühstücksbuffet und Konzert für nur 42,00 € pro
Pers.. Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung, in den
letzten Jahren war diese Veranstaltung immer
sehr gut gebucht.

08. und 09.03.2025

Nach dem großen Erfolgen in den ganzen letzten
Jahren präsentieren wir Ihnen auch 2025 wieder
unsere Theatertage in Ihrem Restaurant Strehl.

DIE HAMBÖTLER SPEELDEEL

präsentiert Ihnen das Stück: „????????“

Wir präsentieren Ihnen ein Warmes- und kaltes Buffet
mit Holsteiner Spezialitäten und leckeren Desserts
Samstag 08.03.25 ab 17:30 Einlass, 18:00 Uhr
warm- kaltes Buffet ca. 19:30 Theater
Sonntag 09.03.25 ab 12:30 Einlass,
13:00 warm- kaltes Buffet ca. 14:30 Theater.
Karten nur im Vorverkauf! Beide Theatertage sind
immer schnell ausgebucht, sichern Sie sich
rechtzeitig die begehrten Karten.
Theater und Buffet für nur 49,00 € pro Pers.
exklusive Getränke.

Wir bedanken uns für die vielen
Buchungen für 2025, das wird wohl
wieder ein sehr gutes Hochzeits-,
Geburtstags- und Veranstaltungsjahr.
Wir freuen uns auf Sie.

Ab Freitag den 10. Januar
sind wir gerne wieder für Sie da.

Öffnungszeiten

Für Feiern und Veranstaltungen sind wir
fast immer für Sie da!

Montag bis Mittwoch
geöffnet für den besonderen Anlass

Donnerstag bis Samstag
ab 17:00 Uhr Küchenschluss 20:00 Uhr

Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr;
Küche von 12:00 bis 14:30 und von 17:00 bis 19:00 Uhr

Über die Feiertage und dem Jahreswechsel haben
wir geänderte Öffnungszeiten:

Am 27. Dezember geschlossen,
vom 28. bis 30. Dezember freuen wir uns auf Ihre
Feier/Veranstaltung kein ala carte Betrieb und
vom 1. Januar bis einschl. 10. Januar bleibt unser
Restaurant geschlossen.

Gerne ändern wir für Sie unsere Öffnungs- und
Küchenzeiten, wenn es denn passt!

RESTAURANT STREHL
Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg
Tel.: 04102 412 61 · Mail: info@restaurantstrehl.de
www.restaurantstrehl.de

HERBST- UND
WEIHNACHTSPROGRAMM 2024



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

DEHOGA
SCHLESWIG-HOLSTEIN Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



Brauhaus-Schmankerl

dazu unsere Bierspezialität original Lagerbier vom Fass, gebraut vom Sohn des Hauses Bernd Strehl als Hobbybrauer.

Freitag 20. September bis Sonntag 20. Oktober

Leckere Brauhaus Schmankerl erwarten Sie. Für diese Schmankerl lohnt sich eine Vorbestellung!

Vorbestellte ½ Grillhaxe 18,90 € a la carte 21,50 €

Vorbestellte Schäufole 23,40 €, ala carte 25,60 €

Vorbestellte Riesenhaxe 25,60 €

Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Klöße

BrauhausSchmankerlplatte

Genießen Sie diese Spezialitäten üppig auf dem Tisch serviert:

Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtere Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen, Rettich, Laugengebäck, Brot und Butter

Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Leberkäse, herzhaft Bratensoße, Kartoffel- und Semmelklöße, Sauerkraut und Senf

Dessert: kleines Gläschen Schokoladenmousse mit Vanillesoße

Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen Schmankerlpreis von nur 33,50 € (praktisch ein drei – Gang – Menü) nur auf Voranmeldung!

Grill-Haxen Tage

Donnerstag 3. Oktober von 12:00 bis 14:00 Uhr, Sonntag 13. Oktober 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30 Uhr

Nur an diesem Tagen servieren wir Ihnen die Riesen-grillhaxe mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelklößen und Senf für nur 22,30 € – Nur auf Vorbestellung!

Brauhaus Schmankerl Buffet

nur am Freitag den 04.10. um 18:30 Uhr und Sonntag den 06.10. um 12:30 Uhr

Haxen, Spießbraten, Leberkäse, Rostbratwürstchen, Bratensoße, Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffel- und Semmelknödel und Senf.

Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtere Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen, Rettich, Krautsalat, Laugengebäck, Brot und Butter. Ein leckeres Dessertbuffet rundet den herzhaften Schmaus ab.

Pro Pers. 34,90 € – Nur auf Vorbestellung!

Wildwochen – absolut Wild!

Ab Freitag 20. September

Endlich wieder Wild genießen. Seien Sie richtig wild auf Wild! Wir servieren Ihnen in diesen Wochen edles Wildbret aus unseren heimischen Wäldern. Wählen Sie aus einer interessanten Auswahl verschiedenster Wildgerichte und Wildplatten a la carte.

Guten Appetit – Wir empfehlen Tischreservierung!

Unsere wilden Tipps:

„Hubertusplatte“ Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsoße, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 35,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 37,90 €.

„Fürsterplatte“ mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 29,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 32,90 €..

Gänse und Enten Festival

ab Donnerstag 2. November Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseschmalz bieten wir auch zum Außer Haus Verkauf an – solange der Vorrat reicht!

„Gans für Vier“

Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung!!

„frisch gebraten – schmeckt besser!“ Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr zum Sonderpreis von 184,90 €.

An allen anderen Tagen für 189,00 €. Eine Hafermastgans mit ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

Martinsgansplatte ab 2 Pers.

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 39,00 €; sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 40,90 €. Nur auf Vorbestellung!

½ Flugente knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 31,90 € Donntags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für 33,90 €.

Die Sonderpreise für Sonntagabend, und Donnerstag gelten nicht an Feiertagen!

Grünkohlernte

ab Freitag 1. November

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 26,90 € * für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 25,50 € *

Grünkohltag

nur Sonntag 10.11., 17.11. und 24.11. von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30 Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 25,50 €! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

An allen Aktionstagen im Oktober und November wie Wildtage, Grünkohltag, Gänsefestival usw. bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Spezialitäten auf Vorbestellung serviert!!! Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher!

★ Unser Weihnachts- Wildverkauf findet wie jedes Jahr am 23.12. von 12.00 bis 14.00 statt. Achtung letzter Bestelltermin ist der

★ **11. Dezember!** ★

Bestellzettel bei uns im Restaurant.

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung einige Vorschläge für den Hauptgang:

Grillplatte Stormarn

Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und goldgelbe Bratkartoffeln 35,50 €

Tunneltalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Früchte und Preiselbeeren 39,90 €

Schloßherrnplatte

Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Schweinemedaillon mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße, Früchte und Preiselbeeren 38,90 €

Ihre Traum-„Weihnachtsplatte“

Gerne stellen wir Ihre „Lieblingsplatte“ nach Ihren Wünschen zusammen, sprechen Sie uns einfach an!

Aus allen Platten lässt sich auch ein leckeres Menü zaubern, mit Vorspeise und oder Suppe vorweg und einem leckeren Dessert hinterher.

★ Vom 2. November bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche.

Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie und oder den anderen netten Anlass, ein einheitlich vorbestelltes Menü, Buffet oder einfach nur den Hauptgang.

Selbstverständlich bieten wir nach Absprache auch Angebote für Vegetarier und Veganer. Genauso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.